

DURACIÓN Y CALENDARIO

La duración del curso será de 20 horas en seis sesiones presenciales, durante los días 2, 4, 5, 9, 10 y 16 de octubre en horario de 17:00 a 20:30 en el IES Carolina Coronado de Almendralejo.

INSCRIPCIONES Y LISTA DE ADMITIDOS

Hasta el día 28 de septiembre, de forma *on-line*, en la página Web de nuestro CPR: <http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net> donde también se publicará la lista de admitidos el día 29 de septiembre, a partir de las 11:00 horas.

CERTIFICACIÓN

Se expedirá certificado de 20 horas (2 créditos) al profesorado que asistan con regularidad al 85 % del tiempo de duración de la actividad y complete la evaluación de la misma, según la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de Noviembre).

ASESORA RESPONSABLE

Pilar García Morales.
Asesora de Desarrollo Curricular.
CPR Almendralejo.
Tif: 924017724



Secretaría General de Educación
Dirección General de Formación Profesional,
Innovación e Inclusión Educativa
Delegación Provincial de Badajoz

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación, Ciencia y Formación Profesional



Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

Curso: "Análisis Microbiológico de Alimentos"



Acuerdo de Formación
para el Empleo de las
Administraciones
Públicas (AFEDAP)



Almendralejo, del 2 al 16 de octubre de 2023.

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación, Ciencia y Formación Profesional

JUSTIFICACIÓN

En aras de garantizar la inocuidad de los alimentos y así prevenir problemas de salud en los consumidores, es fundamental conocer las alteraciones y contaminaciones que pueden sufrir, incidiendo en el análisis microbiológico de los mismos. Debido al hecho de que los microorganismos juegan un papel fundamental en la industria alimentaria, es necesario conocer los aspectos de la microbiología asociada a los alimentos que permitan identificar, describir y controlar los diferentes tipos de patógenos y alterantes que puedan tener impacto negativo en los consumidores, sus consecuencias y la forma de detección y control microbiológico. En este sentido, para proporcionar una competencia profesional docente y su aprovechamiento en el aula, y por tanto una mejor formación del futuro Técnico Superior en Dietética, resulta necesario la realización de este curso técnico de especialización.

OBJETIVOS

- Conocer los principales microorganismos presentes en aguas y alimentos, su importancia desde el punto de vista tecnológico y de la salud, así como los métodos para su detección e identificación.
- Conocer la legislación vigente comunitaria que reglamenta los aspectos microbiológicos fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria.
- Conocer y ser capaz de utilizar los métodos básicos de un laboratorio de microbiología general.
- Conocer y ser capaz de interpretar y utilizar los métodos clásicos de detección e Identificación de microorganismos.
- Conocer nuevas técnicas de análisis microbiológico

CONTENIDOS

- **Primera sesión:** Microbiología y reglamentación.
- **Segunda sesión:** Preparación de medios de cultivo I. Técnicas y métodos de siembra, aislamiento e identificación. Tipos de medios de cultivo para la siembra en superficie y en masa (generales, específicos diferenciales y selectivos).
- **Tercera sesión:** Preparación de medios de cultivo II. Métodos de siembra microbiológica de alimentos.
- **Cuarta sesión:** Preparación de medios de cultivo II. Análisis de resultados de la siembra microbiológica y técnicas de aislamiento y conservación de cultivos.
- **Quinta sesión:** Siembra microbiológica. Tinciones diferenciales, pruebas

taxonómicas rápidas, técnicas de conteo directo y preparación de inóculos.

- **Sexta sesión:** Análisis de resultados, reconocimiento e identificación de microorganismos eucariotas. Resumen del curso.

METODOLOGÍA

La metodología a utilizar será activa, participativa y principalmente práctica, fomentando el manejo de materiales y desarrollo de procedimientos prácticos.

PONENTES

D. Juan Ramón Sánchez Morgado, Biólogo e Investigador del Centro de Investigaciones Científicas de Extremadura. Profesor Técnico de Formación Profesional. Miembro del Proyecto One Health Extremadura.

Dr. Alejandro Hernández León. Profesor titular de la Universidad de Extremadura en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz. Miembro del grupo de Investigación Calidad y Microbiología de los Alimentos.

DESTINATARIOS

Profesorado en activo de la familia profesional de Sanidad, Profesorado de secundaria de la especialidad de Biología y Profesorado de Industria Alimentaria, que imparten docencia en centros educativos sostenidos con fondos públicos dentro de la demarcación del CPR de Almeralejo.

NÚMERO DE PARTICIPANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se establecerá un mínimo de 10 y un máximo de 18 participantes.

Los criterios de selección serán:

1. Profesorado de la familia profesional de Sanidad que imparta docencia actualmente en el CFGS de Dietética.
2. Profesorado en activo de la familia profesional de Sanidad.
3. Profesorado de secundaria de la especialidad de Biología.
4. Profesorado en activo de la familia profesional de Industria Alimentaria.